

### Coratella di agnello con cipolla

Autore: lucy



Nessuna descrizione

#### Ingredienti

- Interiora di agnello (cuore, fegato, polmone)
- 1 cipolla grossa
- mezzo bicchiere di aceto
- olio extra vergine di oliva
- sale

#### Preparazione

Lavate bene le interiora sotto l'acqua corrente ed eliminate eventuali parti grasse in eccesso



lasciatele in ammollo con acqua e aceto per una mezz'ora circa



risciacquatele e tagliatele a pezzi di uguale grandezza



Intanto tagliate la cipolla e fatela stufare in pochi cucchiai di olio extra vergine di oliva



fate rosolare a fiamma alta la coratella



quantità necessaria per il vostro gusto. Dopo aver lavato le coratelle, tagliatele a cubetti e aggiungete le cipolle tagliate a cubetti. Poi abbassate la fiamma e fate cuocere per circa 20



La coratella è pronta... buon appetito!



**Note**

Nessuna descrizione

<b>Tempo di preparazione</b>	30 min	<b>Difficoltà</b>	Facile
<b>Porzioni</b>	4 porzioni	<b>Spesa</b>	
<b>Nazione/Regione</b>	Italy	<b>Costo per porzione</b>	
<b>Vegetariana</b>	No	<b>Dietetica</b>	No
<b>Senza glutine</b>	No	<b>Unità di pane</b>	